



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YAYLA ÇORBASI

3 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı pirinç

4 su bardağı ılık su

Üzeri için;

Nane

Yumurta + yoğurdu tencerede altını açmadan iyice çırpın.

1 su bardağı ılık su+ 1 yemek kaşığı unu ezin tencereye koyun biraz piştikten sonra 3 su bardağı su ve pirinçleri atın kaynayana kadar karıştırın. (abuk pişmesini istiyorsanız pirinçleri önceden bi 20 dk ıslatabilirsiniz)

Nane ve tuzunu atıp 5 dk daha kaynatın.